

Süßkartoffel Nuggets mit Honig-Chili-Schmand

Zutaten für 4 Personen:

500 g Süßkartoffeln
Salz
1 Zucchini
¼ rote Paprikaschote
2 Eier
2 EL Weizenmehl (Type 405)
1 /4 TL edelsüßes Paprikapulver
Schwarzer Pfeffer der Mühle
5 EL Butter

Honig Chili-Schmand
200 g Schmand
1 /2 frische rote Chilischote
2 EL flüssiger Honig
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Süßkartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 20–25 Minuten sehr weich garen. Die weichen Süßkartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Dann noch warm durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und abkühlen lassen.

Die Zucchini waschen und auf einem Gemüsehobel fein raspeln. Die Zucchini raspel etwas ausdrücken und zu dem abgekühlten Süßkartoffelpüree geben. Die Paprikaschote putzen, fein würfeln und zu dem Süßkartoffelpüree geben.

Die Eier, Weizenmehl, Paprikapulver, Salz und frisch gemahlene Pfeffer hinzufügen und alles zu einem gleichmäßigen Teig vermengen.

2 EL Butter in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Aus dem Süßkartoffelteig Nuggets formen und diese portionsweise von allen Seiten goldgelb braten. Bei Bedarf mehr Butter zugeben.

Den Schmand in eine kleine Schüssel geben. Die Chilischote putzen, entkernen und sehr fein hacken und mit dem Honig unter den Schmand rühren. Abschließend mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Den Honig-Chili-Schmand in einem Schälchen zu den Nuggets reichen.

Wildkräutersuppe mit Lachsklößchen

Zutaten für 4 Personen:

Klößchen:

100 g Lachsfilet, gewürfelt
0,1 l Sahne
2 Eiweiß
Salz

Für die Suppe:

3 Schalotten, gewürfelt
1 Knoblauch, gewürfelt
1 EL Butter
1 EL Mehl
0,7 l Brühe
0,2 l Sahne
100 g Kräuter, frisch
Saft von 1 Zitrone
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Lachsfilet in Würfel schneiden und mit der Sahne, den Eiweißen und etwas Salz verrühren. In eine Metallschüssel geben und im Tiefkühlfach ca. 15 Minuten leicht anfrieren lassen.

Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen, würfeln und in der Butter anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit der Brühe ablöschen. Die Sahne zugeben und die Suppe 10 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen

In der Zwischenzeit 1l Wasser in einem Topf erhitzen. Die Lachsmischung pürieren und mit zwei Teelöffeln kleine Klößchen abstechen. Die Klößchen im leise siedendem Salzwasser ca. 5 – 7 Minuten gar ziehen lassen.

Die Kräuter fein schneiden und in die Suppe geben. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit dem Zitronensaft, der geriebenen Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die schaumige Suppe in Teller füllen, die Lachklößchen zugeben und servieren.

Zitronen-Tartelettes

Zutaten für 8 Personen:

150 g Weizenmehl Type 405
100 g kalte Butterwürfel
50 g Kristallzucker
1 Eigelb
weiche Butter und Mehl für die Förmchen
getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken (z.B. Erbsenkerne oder Linsen)

Zitronen-Füllung

3 Eigelbe
3 Eier
150 g Kristallzucker
1 TL Vanillezucker
180 ml frisch gepresster Zitronensaft
Abrieb von 2 Bio-Zitronen
180 g Butter

Zubereitung:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die kalten Butterwürfel, den Zucker und das Eigelb zugeben und alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, leicht plattdrücken, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Nach der Kühlzeit den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 8 Tartelette-Förmchen (10–12 cm Durchmesser) mit weicher Butter einfetten und bemehlen.

Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen und die Förmchen damit auskleiden. Jeden Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit er sich beim Backen nicht wölbt. Passend große Backpapierkreise zuschneiden. Diese mit etwas Wasser benetzen, damit sie formbar werden. Einen Backpapierkreis auf jeden Mürbteigboden legen und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Die Förmchen auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen etwa 20–25 Minuten blindbacken. Nach der Backzeit die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und die Tarteletteböden in den Formen abkühlen lassen.

Zitronenfüllung:

Das Eigelb, die Eier, den Kristallzucker und den Vanillezucker in einen Topf geben und verrühren. Dann den Zitronensaft und den Zitronenabrieb unterrühren. Die Butter in Würfel schneiden und zugeben. Alles unter Rühren langsam aufkochen, dann durch ein feines Sieb passieren und etwas abkühlen lassen. Diese Zitronencreme auf die gebackenen Teigböden gießen. Die Tartelette-Förmchen mehrere Stunden oder bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank stellen – bis die Zitronenfüllung fest ist.

Den Zucker mit dem Wasser in einen kleinen Topf geben und unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, das Wasser verdunstet ist und ein heller Sirup entstanden ist. Währenddessen die Eiweiße mit dem Salz und dem Weinsteinbackpulver in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und zu steifem Schnee schlagen. Dabei bei stetigem Rühren langsam in dünnem Strahl den heißen Sirup hineinlaufen lassen. Den Eischnee weiterschlagen, bis er cremig und glänzend ist. Anschließend so lange weiterschlagen, bis der Eischnee auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Diese Meringuemasse in einen Kunststoffspritzbeutel mit glatter Tülle füllen. fertigstellen

Die Zitronen-Tartelettes aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Form lösen und auf eine Servierplatte setzen. Vom Rand ausgehend kleine Meringue-Tupfen mit langen Spitzen aufspritzen, diese sollen wie kleine Zipfelmützen aussehen. Die Meringuetupfen mit einem Bunsenbrenner vorsichtig abflämmen, bis sich die Spitzen braun färben. Die Zitronen-Tartelettes sofort servieren.